



BEDIENUNGSANLEITUNG

Schneidemaschine

Typ VS 12

6.080.98.5.00.01



VS 12 F/VS 12 F-P/VS 12 W

BIZERBA

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati

© 2006

Bizerba GmbH & Co. KG
72336 Balingen
Postfach 10 01 64
72301 Balingen/Germany
Tel. (07433) 12-0, Fax (07433) 122696
E-mail: marketing@bizerba.de
Internet: <http://www.bizerba.com>

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Aufschnittschneidemaschine
Typ:	VS12/ VS12F/ VS12F-P/ VS12W
Nr. der Baumusterprüfbescheinigung:	99 019/ 00 018
Nr. der Prüf- und Zertifizierungsstelle Fachausschuss Fleischwirtschaft im BG-PRÜFZERT:	0 391

dem in der Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster sowie den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	98/37/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG

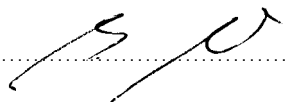
Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EMV:	DIN EN 55011 Kl.A; DIN EN 55014-1/2; DIN EN 61000-3-2; DIN EN 61000-3-3; DIN EN 61000-6-2
Sicherheit:	DIN EN 60204-1; DIN EN 1974

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Geräte-Typs verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 13.02.2008

Hersteller-Unterschrift:

ppa. 

Angaben zum Unterzeichner:

Martin Arndt
Geschäftsführer
Bizerba GmbH & Co. KG

BEDIENUNGSANLEITUNG

VS 12

VS 12 F/VS 12 F-P/VS 12 W

	SEITE
1 ALLGEMEINES	4
1.1 Hinweise zur Gewährleistung	4
1.2 Hinweise zur Sicherheit	5
1.3 Übersicht/Bauteilebenennung	6
1.3.1 VS 12	6
1.3.2 VS 12 F	7
1.3.3 VS 12 F-P	8
1.3.4 VS 12 W	9
1.4 Maßbild/Technische Daten	10
1.4.1 VS 12	10
1.4.2 VS 12 F	11
1.4.3 VS 12 F-P	12
1.4.4 VS 12 W	13
1.5 Gerätebeschreibung Schneidemaschine	14
1.6 Schneidgut / Einsatzbereich / Umgebungseinflüsse	15
2 INSTALLATION	16
2.1 Aufstellung	16
2.2 Elektrischer Anschluss	16

	SEITE
2.3 Probetrieb durchführen	17
3 BEDIENELEMENTE	18
3.1 Tastatur	18
3.2 Schnittstärkeeinstellung	19
3.3 Schneidguthalter	19
3.3.1 VS 12/VS 12 F/VS 12 W	19
3.3.2 VS 12 F-P	20
3.4 Schneidgutfixierung	20
3.5 Schrägschnitteinrichtung	21
3.6 Zuführschlitten	21
3.7 Waage	22
3.8 Wägebetrieb	23
3.9 Fehlermeldungen	26
4 BEDIENUNG/SCHNEIDEN	28
4.1 Langes Schneidgut	28
4.1.1 VS 12/VS 12 W	28

	SEITE
4.1.2 VS 12 F	30
4.1.3 VS 12 F-P	32
4.2 Kurzes Schneidgut (Reststücke)	34
4.2.1 VS 12/VS 12 W	34
4.2.2 VS 12 F	36
4.2.3 VS 12 F-P	38
4.3 VS 12/VS 12 W Option: Schrägschnitteinrichtung	40
4.3.1 Schrägschnitt mit langem Schneidgut	40
4.3.2 Schrägschnitt mit kurzem Schneidgut	42
5 REINIGUNG	44
5.1 Vorbereitung zur Reinigung	44
5.2 Reinigen	48
5.3 Reinigungsplan VS 12	50
5.4 Maschine betriebsbereit machen	52
6 MESSER SCHLEIFEN	56
6.1 Schleifapparat	56
6.2 Vorbereitungen zum Schleifen	56
6.3 Schleifapparat aufsetzen	57

	SEITE
6.4 Schleifen	58
6.5 Abziehen	58
6.6 Schleifapparat abnehmen	59
6.7 Schleifstaub entfernen	60
7 SONSTIGES	62
7.1 Pflege / Wartung / Instandhaltung	62
7.2 Störungen	63
7.3 Sonderzubehör	63
8 BETRIEBSBEDINGUNGEN	64
8.1 EG-Richtlinien / Normen und Empfehlungen	64
8.2 Netzversorgung	64
8.3 Luftkonvektion	65
8.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte	65

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

Diese Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebs unserer Geräte erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Die bildliche Darstellung kann wegen länderspezifischen Vorschriften und infolge des technischen Fortschrittes von der gelieferten Maschine abweichen. Dies hat auf den Inhalt der Bedienungsanleitung keinen Einfluss.

- Geräte bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.
- Nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Bedingungen erfüllt sind.
- Die Aufstellfläche muss waagrecht, eben, stabil, kipp- und rutsicher sein. Gute Zugänglichkeit und bedientechnische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.
- Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle oder den BIZERBA-Fachberater.
- Die für einen Datendialog zwischen BIZERBA- und Fremdgeräten erforderliche Hard- und Software, ist mit uns schriftlich abzuklären.
- Das Aufsichts- und Bedienpersonal muss sich mit den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung gründlich vertraut machen.
- Nur geschultes Personal darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.
- Bei eigenmächtiger Aufstellung und eigenmächtiger elektrischer Installation, fehlerhafter Bedienung, nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, baulicher Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen, Verwendung von nicht BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln, lehnen wir jede Haftung ab.
- Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.
- Verwenden Sie deshalb nur BIZERBA-Original-Ersatz- und Zubehörteile.
- Bei natürlichem Verschleiss und Abnutzung lehnen wir Gewährleistungs- und Haftungsansprüche ab.

1.2 Hinweise zur Sicherheit

- Für den Platzbedarf sind die technischen Daten zu berücksichtigen. (Kapitel 1.4)
- Bei der Bedienung sind die beweglichen Teile zu beachten, insbesondere Messer und Schlitten.
- Treffen Sie Vorsorge, dass unbefugte nicht geschulte Personen und insbesondere Kinder die Maschine nicht in Betrieb setzen können, oder sich im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten vor der Bedienung des Geräts unbedingt Arzt aufsuchen. (Magnetfeld!)
- Es besteht akute Verletzungsgefahr für das Bedienpersonal, wenn Schutz-Sicherheitseinrichtungen abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.
- Arbeiten Sie konzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Bedienungsanleitung.
- Keine gefrorene Ware oder Fremdmaterial schneiden. Keine Experimente machen.
- Bei schadhaftem Netzkabel sofort neues Kabel durch einen Elektro-Fachbetrieb oder durch die zuständige BIZERBA-Kundendienststelle installieren lassen.
- Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken, damit Sie eine rutschsichere Standfläche haben.
- Legen Sie keine Fremdteile auf die Maschine. Nicht als Ablage benutzen.
- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, wenn Sie die Maschine reinigen.
- Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
- Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, sowie bei unsachgemäßer Bedienung sind an dieser Maschine schwere Finger- und/oder Handverletzungen möglich.

Bitte beachten Sie deshalb unbedingt die nebenstehenden Sicherheitshinweise!

1.3 Übersicht/Bauteilebenennung

1.3.1 VS 12

**Tastatur EIN/AUS
mit Signallampe**

Dreikantgriff für Messerabdeckung

Abstreifer

Anschlagplatte

Messerschutzring

Messer

Messerabdeckung

Schieberschutz

Rückwand

Resthalterplatte

Schneidgutfixierung

Handgriff für Schneidguthalter

Schlitten

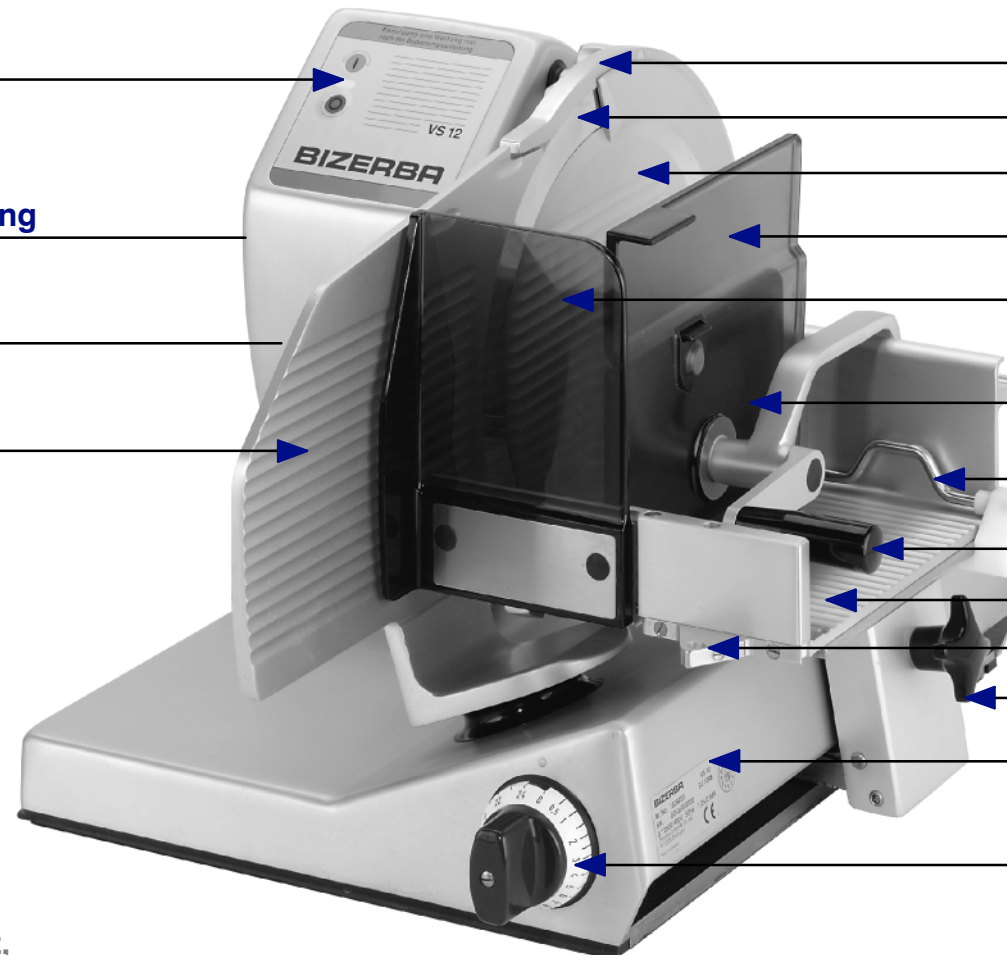
Schrägschnittplatte

Griff für Schlitten

Leistungsschild / CE Zeichen

GS-Schild

Schnittstärke-Einstellung



Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt : Schleifapparat, Papierfilz,
Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel,
BIZERBA-Schmieröler

1.3.2 VS 12 F

Tastatur EIN/AUS
mit Signallampe

Dreikantgriff für Messerabdeckung

Abstreifer

Anschlagplatte

Messerschutzring

Messer

Messerabdeckung

Schieberschutz

Rückwand

Resthalterplatte

Zuführschlitten

Handgriff für Schneidguthalter

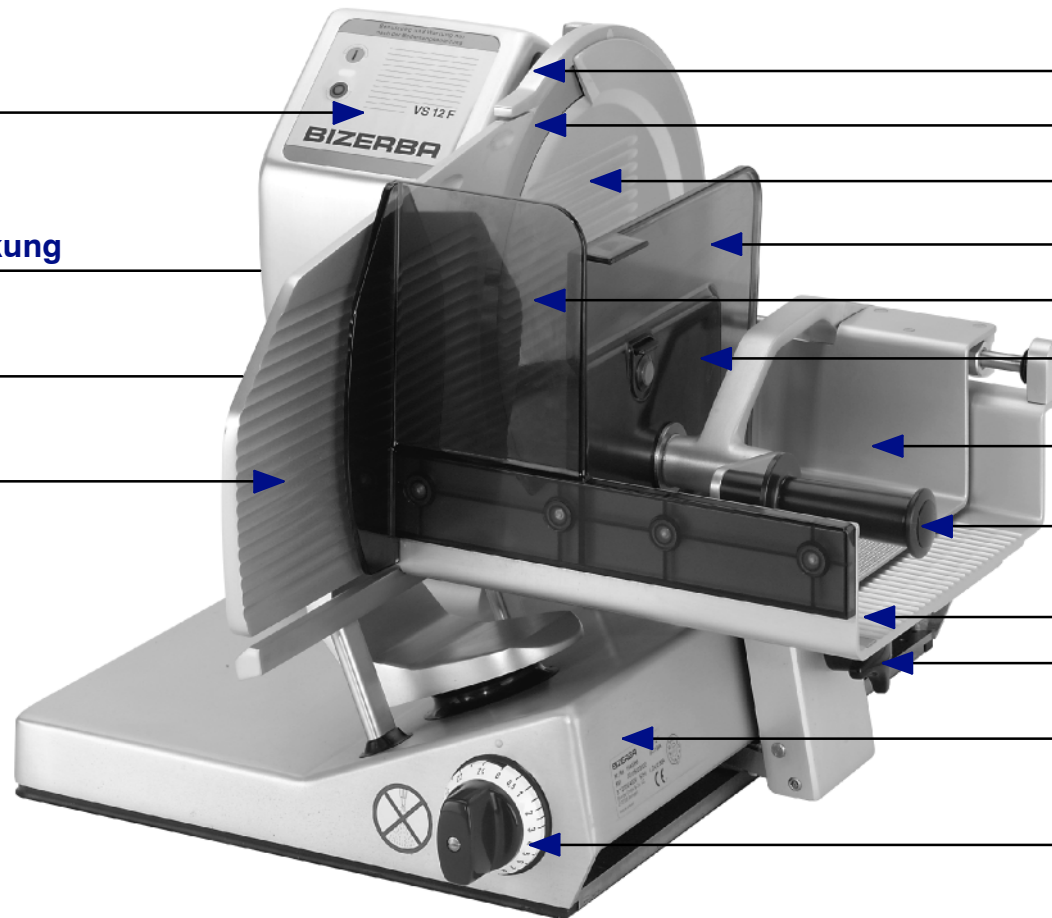
Schlitten

Griff für Schlitten

Leistungsschild / CE Zeichen

GS-Schild

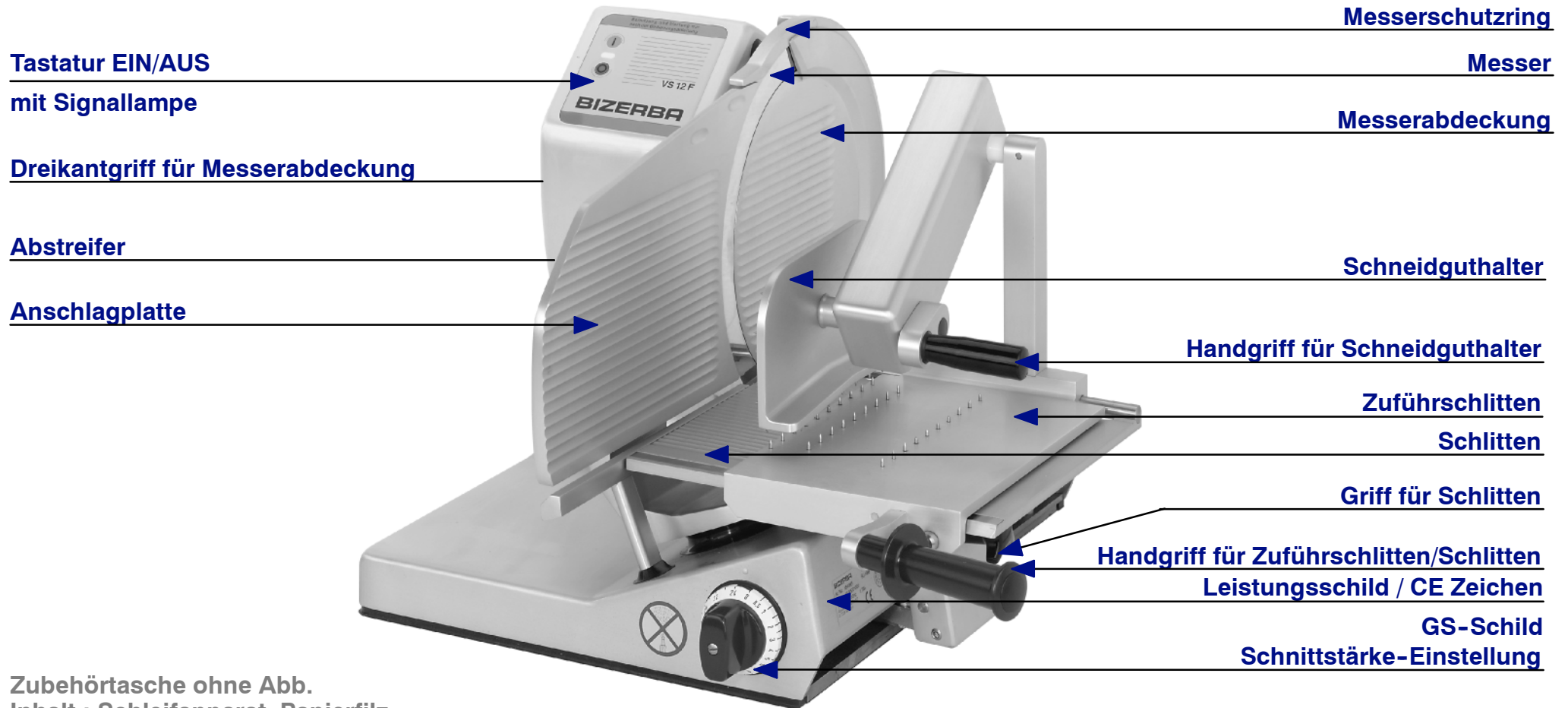
Schnittstärke-Einstellung



Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt : Schleifapparat, Papierfilz,
Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel,
BIZERBA-Schmieröler

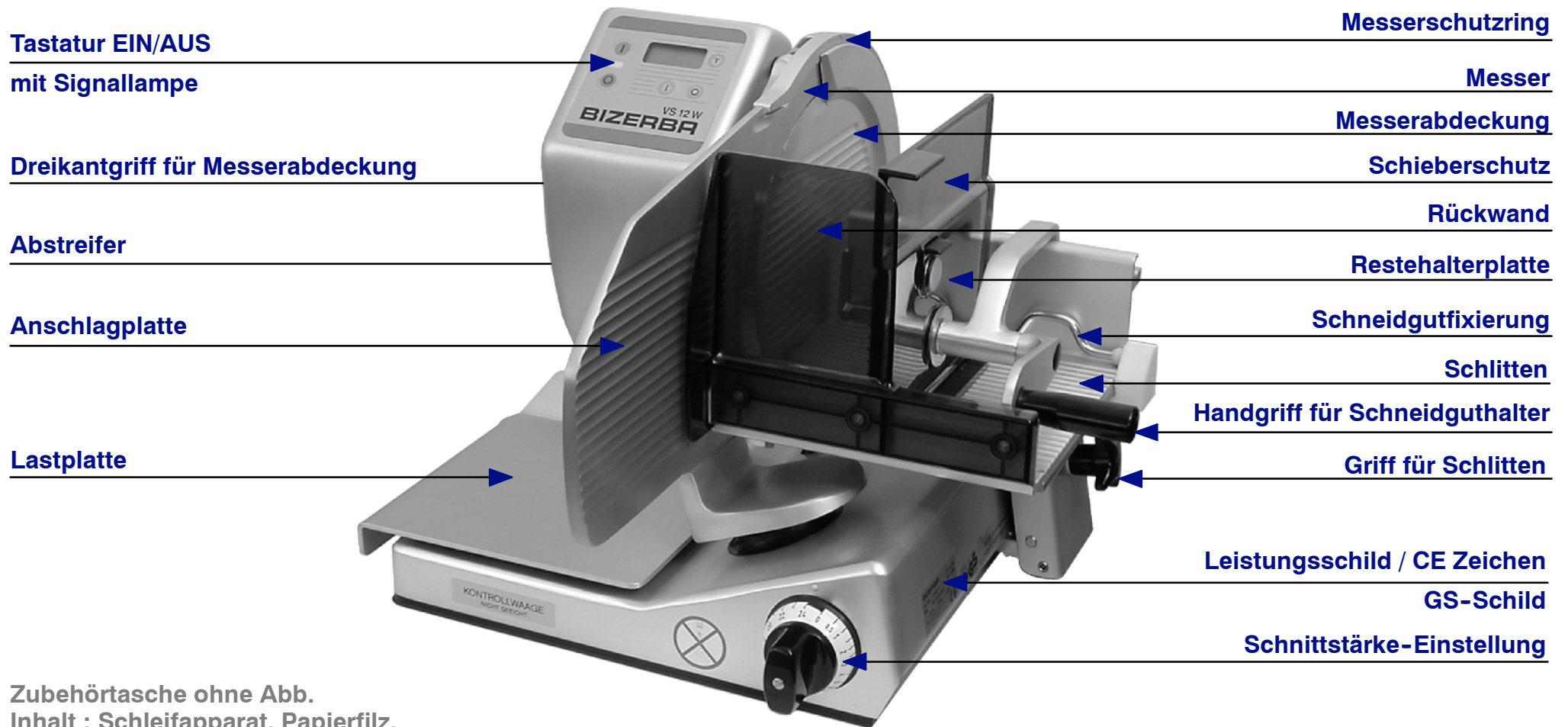
1.3.3 VS 12 F-P

8



Zubehörtasche ohne Abb.
Inhalt : Schleifapparat, Papierfilz,
Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel,
BIZERBA-Schmieröler

1.3.4 VS 12 W



Zubehörtasche ohne Abb.
 Inhalt : Schleifapparat, Papierfilz,
 Reinigungstuch, Bürste mit Pinsel,
 BIZERBA-Schmieröler

1.4 Maßbild/Technische Daten

1.4.1 VS 12

10

DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht = ca. 40,4 kg

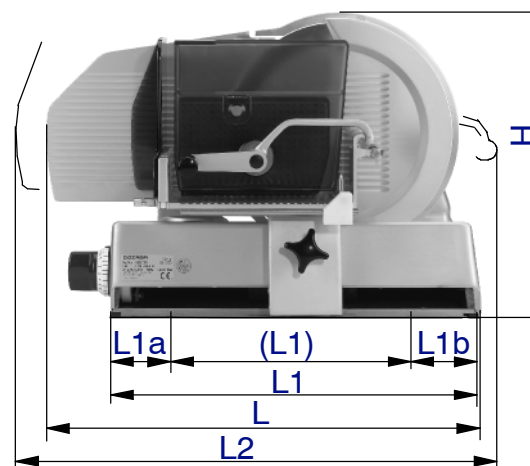
Messerdurchmesser = 330 mm

Messerdrehzahl = 266 U/min.

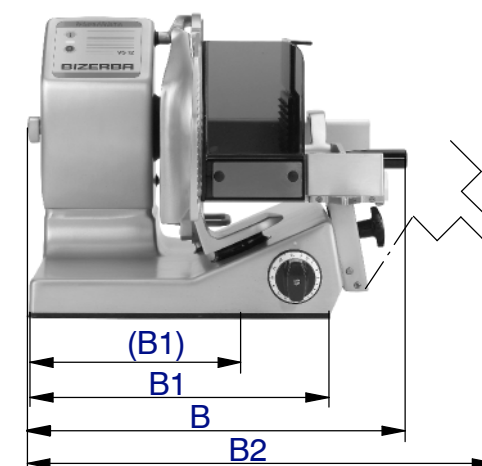
Schneidgutgröße
-rund = 224 mm
-rechteckig = 224 x 260 mm

Schnittstärkeeinstellung,
stufenlos = 0,5 bis 24 mm

Stromarten, Spannungen,
Leistungsaufnahmen = siehe Leistungsschild



LÄNGE



BREITE

	L	B	H
Aussenmaße	625 mm	570 mm	432 mm
Aufstellfläche	L1 (300) 520 mm	B1 (420) 430 mm	L1a/L1b 100/120 mm
Arbeitsfläche	L2 672 mm	B2 740 mm	

1.4.2 VS 12 F

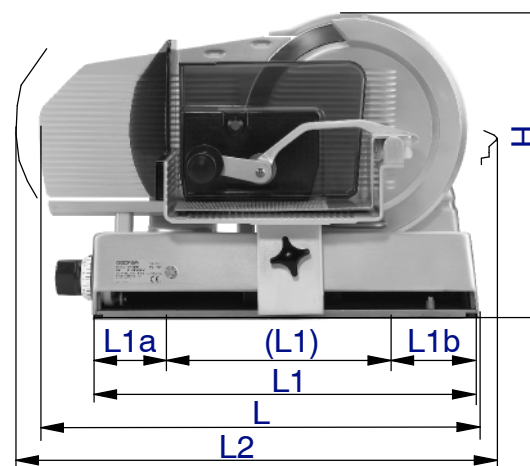
DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht	= ca. 47,5 kg
	= ca. 105 lbs
Messerdurchmesser	= 350 mm
	= 13.78"
Messerdrehzahl	= 266 U/min.

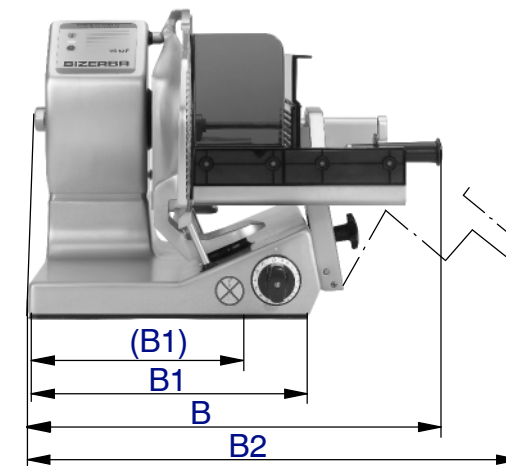
Schneidgutgröße	-rund	= 270 mm
		= 10.63"
	-rechteckig	= 260 x 315 mm
		= 10.24" x 12.40"

Schnittstärkeeinstellung, stufenlos	= 0,5 bis 24 mm
	= 0.02 bis 0.94"

Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild
---	-------------------------



LÄNGE



BREITE

	L	B	H
Aussenmaße	706 mm 27.80"	674 mm 26.53"	480 mm 18.90"
	L1	B1	L1a/L1b
Aufstellfläche	(385) 605 mm (15.16) 23.82"	(425) 430 mm (16.73) 16.93"	100/120 mm 3.94/4.72"
	L2	B2	
Arbeitsfläche	860 mm 33.86"	770 mm 30.31"	

1.4.3 VS 12 F-P

12

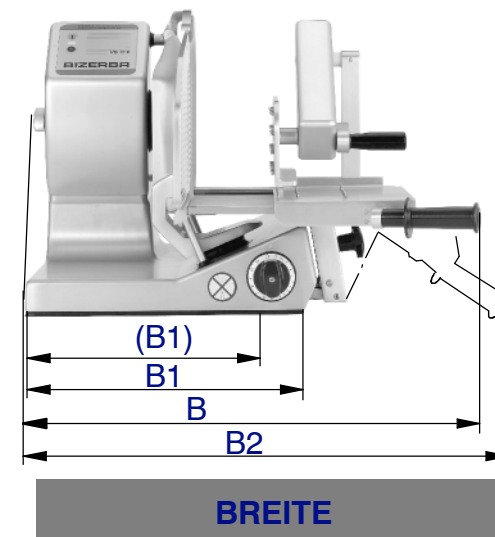
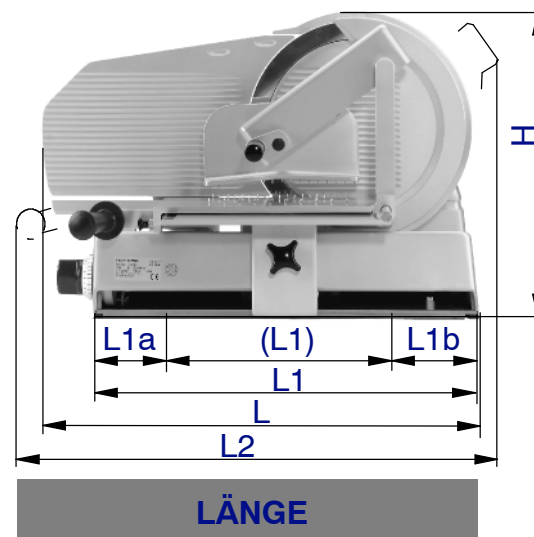
DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht	= ca. 50,3 kg
	= ca. 111 lbs
Messerdurchmesser	= 350 mm
	= 13.78"
Messerdrehzahl	= 266 U/min.

Schneidgutgröße	-rund	= 270 mm
		= 10.63"
	-rechteckig	= 260 x 320 mm
		= 10.24" x 12.60"

Schnittstärkeeinstellung, stufenlos	= 0,5 bis 24 mm
	= 0.02 bis 0.94"

Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild
---	-------------------------



	L	B	H
Aussenmaße	706 mm 27.80"	695 mm 27.36"	480 mm 18.90"
	L1	B1	L1a/L1b
Aufstellfläche	(385) 605 mm (15.16) 23.82"	(425) 430 mm (16.73) 16.93"	100/120 mm 3.94/4.72"
	L2	B2	
Arbeitsfläche	890 mm 35.04"	730 mm 28.74"	

1.4.4 VS 12 W

DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN DATEN

Gewicht = ca. 42,9 kg

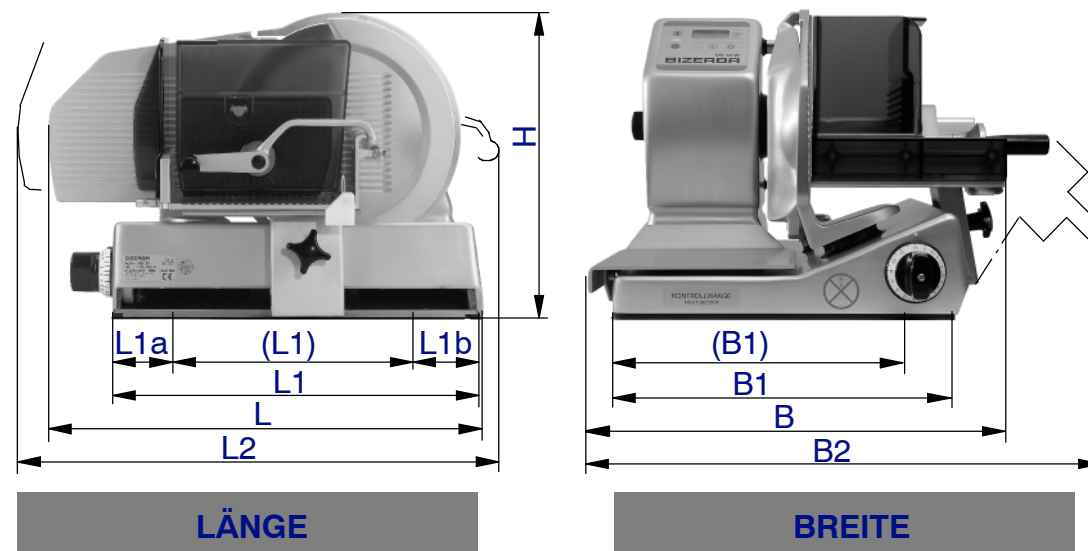
Messerdurchmesser = 330 mm

Messerdrehzahl = 266 U/min.

Schneidgutgröße
 -rund = 224 mm
 -rechteckig = 224 x 260 mm

Schnittstärkeeinstellung,
 stufenlos = 0,5 bis 24 mm

Stromarten, Spannungen,
 Leistungsaufnahmen = siehe Leistungsschild



	L	B	H
Aussenmaße	625 mm	570 mm	432 mm
	L1	B1	L1a/L1b
Aufstellfläche	(300) 520 mm	(420) 430 mm	100/120 mm
	L2	B2	
Arbeitsfläche	672 mm	755 mm	

Bei dieser Vertikal-Schneidemaschine wird das Messer elektrisch angetrieben. Der geräuscharme und wartungsfreie Antrieb erfolgt über einen Mehrrippenriemen, durch einen Wechselstrom- bzw. Drehstrommotor. Der Schlitten und das Schneidgut werden zum Schneiden mit der Hand vor- und zurück bewegt, bzw. dem Messer zugeführt. Zum besseren Gleitverhalten sind die Schneidgutberührungsteile mit Gleitrillen versehen.

VS 12/VS 12 W

Der Schlitten mit der zusätzlichen Schneidgutfixierung verhindert das Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts.

VS 12/VS 12 F/VS 12 W

Der Schneidguthalter kann zum Einlegen von Schneidgut bis ins labile Gleichgewicht geschwenkt werden.

VS 12 F/VS 12 F-P

Der Schlitten mit dem zusätzlichen Zuführschlitten eignet sich besonders gut zum Schneiden von großflächigem Schneidgut.

VS 12 F-P

Der Schneidguthalter hat eine Einspannvorrichtung.

VS 12 W

Die Schneidemaschine mit integrierter Waage ermöglicht das geschnittene Schneidgut gleichzeitig zu wiegen.

Das kpl. **Maschinengehäuse** sowie die Anschlagplatte, die Messerabdeckung, der Schlitten, der Zuführschlitten und die Resthalterplatte der VS 12 F-P bestehen aus eloxiertem Aluminium.

Die **Rückwand**, der **Schieberschutz** und die **Resthalterplatte** der VS 12/

VS 12 F/VS 12 W sind aus transparentem, bruchsaurem und für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff. Alle in der Lebensmittelzone und im Griffbereich verwendeten Materialien, entsprechen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene. Lagerungen im Sichtbereich sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.

Die Funktionstasten sind in der **Bedien- und Anzeigefolie** integriert. Die Tasten Grün = Ein, Rot = Aus haben eine Signallampe zur Einschaltkontrolle. Die rote Taste hat eine reduzierte Betätigungskraft, sie reagiert bereits beim Antippen. Die Schutzsteuerung mit Selbsthalteschaltung verhindert ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach einer Spannungsunterbrechung.

Bei **Schnittstärkeeinstellung** unter "0" wird die Kippsperre des Schlittens entriegelt. Dadurch lässt sich der Schlitten in jeder Stellung auskippen.

Als Schutz- und Sicherheitseinrichtungen sind zu bezeichnen:

- Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar
- Messerabdeckung geschlossen, feststehend, abnehmbar
- Anschlagplatte, Schlittenhub abdeckend
- Schutzschaltung bei Spannungsunterbrechung
- Schleifapparat mit Schutzabdeckung des offenen Messerbereichs

VS 12/VS 12 F/VS 12 W

- Rückwand, nicht abnehmbar
- labiles Gleichgewicht des Schneidguthalters in oberer Stellung
- Zwangsführung des Schneidguthalters im Schneidebereich < 60 mm

1.6 Schneidgut / Einsatzbereich / Umgebungseinflüsse

Als Schneidgut zugelassen sind, unter Beachtung der zulässigen Abmessungen :

- **Wurstwaren aller Art**
- **Schinken / Speck**
- **Rauchfleisch mit / ohne Schwarte**
- **Braten / Roastbeef**
- **Fleisch / Rouladen**
- **Schnittkäse**
- **Brot**

Nicht geschnitten werden dürfen, wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

- **NON FOOD Artikel**
- **Schneidgut mit Knochen**
- **Gefrorenes Schneidgut**

Anmerkungen

- Bei überwiegendem Schneiden von Käse wird die Verwendung des speziellen Käsemessers empfohlen. Siehe Sonderzubehör.

Einsatzbereich

- Die Schneidemaschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist unter Berücksichtigung des Reinigungsplanes und der Schutzart IP33 zulässig.

Betriebsdauer

- Für Dauerbetrieb ausgelegt

Geräuschpegel

- unter 55 dB(A)

Feuchtigkeit

- Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schweißwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.

Temperatur

- Zulässige Umgebungstemperaturen von -10°C bis + 40°C

Unfallschutz

- Bei der Gesamtausführung wurden die Bestimmungen der europäischen Norm EN 1974 berücksichtigt.

2.1 Aufstellung



Aufstellfläche und Platzbedarf beachten
(Kapitel 1.4)
Empfohlene Arbeits-Tischhöhe ca. 800 mm

Anforderung an die Aufstellfläche:

- waagrecht und eben
- rutsch- und kippsicher
- stabil und standfest
(Maschinengewicht Kapitel 1.4)

**Transport und Lagerung
des Geräts
entsprechend den
abgebildeten Symbolen
auf der Verpackung.**

2.2 Elektrischer Anschluss



- vorhandene Netzspannung mit den Angaben des Leistungsschildes vergleichen
- bei Nichtübereinstimmung Maschine keinesfalls an Steckdose anschließen, sondern BIZERBA-Kundendienst verständigen!
- der Anschluss muss den länderabhängigen Normen entsprechen (Kapitel 8.2)
- bei Aufstellung im Vorbereitungsraum (Nassraum) ist der Netzanschluss entsprechend auszuführen

Die Schneidemaschine selbst, ist auch dann **nicht** spritzwassergeschützt.

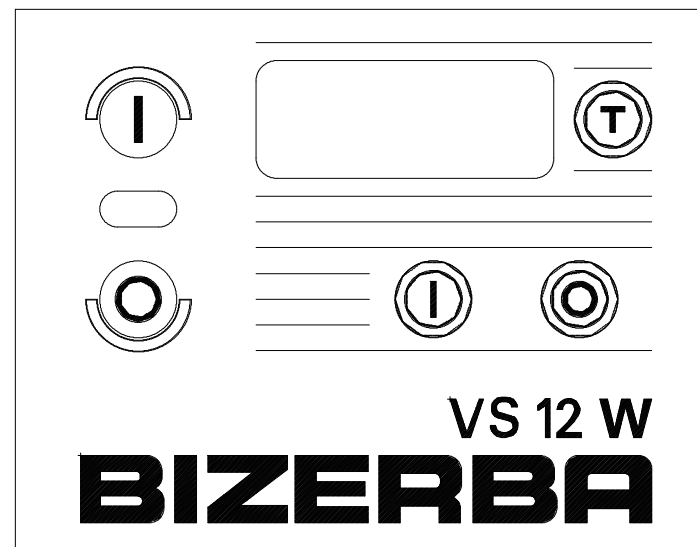
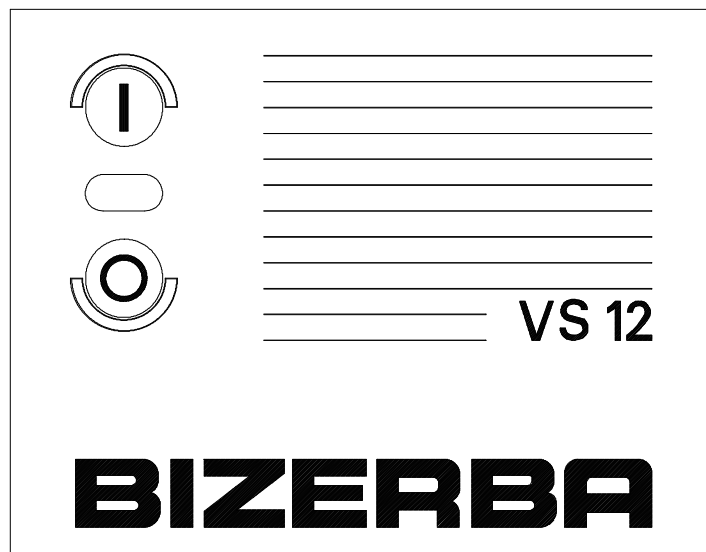
2.3 Probetrieb durchführen



bzw. bei Drehstromausführung Drehrichtung prüfen

- Maschine einschalten (siehe Kapitel 3.1)
- Signallampe leuchtet auf (Einschaltkontrolle)
- Messer **muss** in Pfeilrichtung drehen
- Maschine ausschalten

Bei falscher Drehrichtung, Umpolung des Phasenwenders am Drehstromstecker der Maschine.



Tastenfunktionsbeschreibung für VS 12/VS 12 F/VS 12 F-P/VS 12 W



EIN
(grün) Der Messermotor wird eingeschaltet



LAMPE
(weiß) Anzeige für Messermotor EIN / AUS



AUS
(rot) Der Messermotor wird ausgeschaltet
(reduzierte Betätigungskraft)



Tarieren/Nettowägung
(gelb)



Ein
(gelb) Die Waage wird eingeschaltet



Aus
(gelb) Die Waage wird ausgeschaltet

3.2 Schnittstärkeeinstellung



Die Einstellung erfolgt am **Drehknopf**. Der stufenlose Einstellbereich reicht bis 24 mm.

Großer Feineinstellungsbereich zwischen 0 bis 3 mm.

Bei Schnittstärkeeinstellung unter "0" wird die Kipp Sperre entriegelt (schwarze Markierung). Der Schlitten lässt sich nur in dieser Stellung auskippen. (z.B. zum Reinigen).

3.3 Schneidguthalter

3.3.1 VS 12/VS 12 F/ VS 12 W



Zum Schneidgut einlegen kann der Schneidguthalter bis ins labile Gleichgewicht hochgeschwenkt werden. Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt.

3.3.2 VS 12 F-P

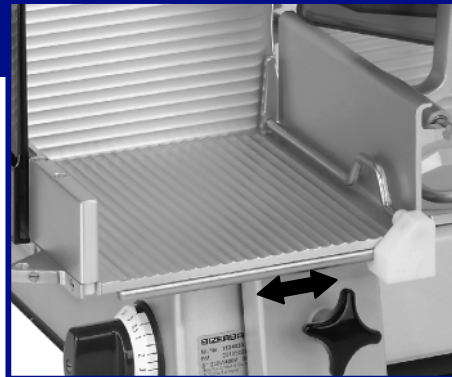


Zum Schneidgut einlegen den Schneidguthalter zum Bediener ziehen damit sich die Arretierung löst und der Schneidguthalter hochgeschwenkt werden kann und in dieser Position stehen bleibt. Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt und die Spitzen leicht eingedrückt dadurch wird das Schneidgut eingespannt.

20

3.4 Schneidgutfixierung

Option für VS 12/VS 12 W



Die angelegte Schneidgutfixierung verhindert ein Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts während des Schneidevorganges. Die Fixierung wird selbsthemmend auf einer Achse geführt und ist über die ganze Schlittenbreite verschiebbar. Dadurch lässt sie sich an jede Schneidgutabmessung anlegen.

3.5 Schrägschnitteinrichtung

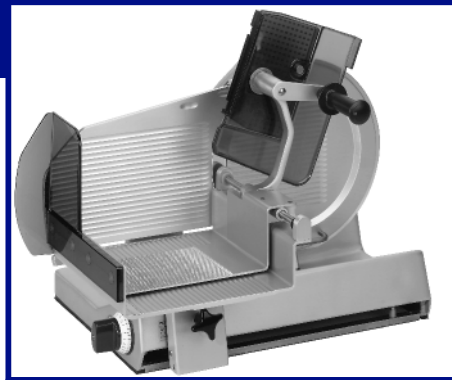
Option für VS 12/VS 12 W



Diese Maschine lässt sich auf einfache Art von Geradschnitt auf Schrägschnitt umbauen (Kap. 4.3).
Durch Umsetzen der Schrägschnittplatte wird daraus eine Schrägschnitteinrichtung.

3.6 Zuführschlitten

VS 12 F



Der Zuführschlitten ist speziell für Fleisch und für großflächiges Schneidgut zu verwenden.
Die bessere Geitfähigkeit des Zuführschlittens erleichtert das Nachschieben des Schneidguts zum Messer.

3.7 Waage

VS 12 W



Die Schneidemaschine mit integrierter Waage ermöglicht das geschnittene Schneidgut gleichzeitig zu wiegen.

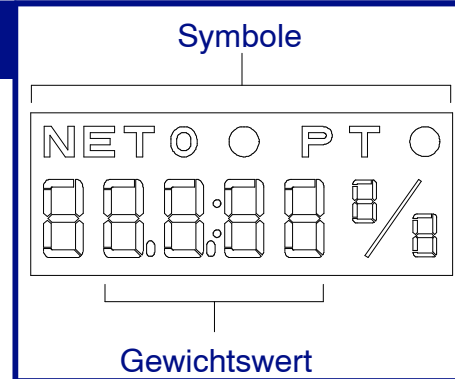
Die Waage lässt sich unabhängig von der Schneidemaschine ein- und ausschalten.

Max. Wägebereich 3000 g / 2 g

Kontrollwaage nicht geeicht

22

Anzeige



Die Anzeige ist aufgeteilt in:

- Symbole
- Gewichtswert 4stellig in Gramm

Symbole

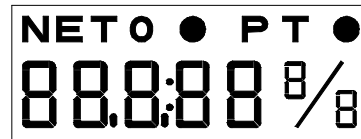
NET = Nettoanzeige nach Tariervorgang

3.8 Wägebetrieb

Funktionstest



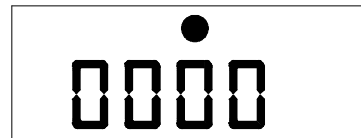
Automatischer Funktionstest nach Anlegen der Spannung und Betätigung der Taste ⓘ



Sämtliche Anzeigesegmente werden aktiviert



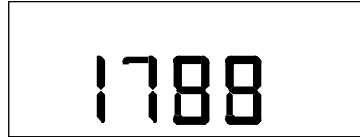
Anzeige Strichsegmente



Automatische Umschaltung in den Wägebetrieb.
Die Waage ist jetzt betriebsbereit.

Nach dem Funktionstest wird eine Belastung bis zu 20% (-2% bis +18%) des Wägebereiches automatisch auf Null gestellt.
Bei größerer oder zu geringer Belastung wird eine Fehler-Nummer angezeigt.

Gewichtsanzeige

A digital display showing the number 1788 in a black, segmented font, enclosed in a thin black rectangular border.

Aktuelles Bruttogewicht, z.B. 1788 g wird entsprechend Belastung kontinuierlich angezeigt.

- **Einteilungswaage:**

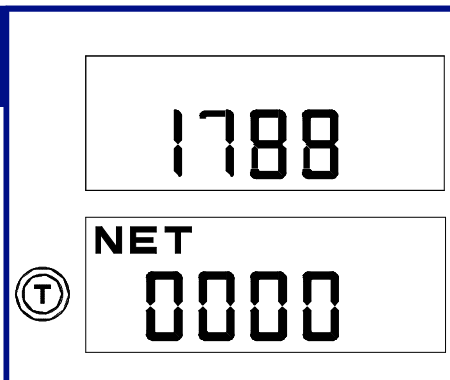
Der Gewichtswert wird im gesamten Wägebereich in Anzeigeschritten gleicher Teilung angezeigt.

Tarafunktionen

Taraausgleich

- Eine unbekannte Tara (Leergut) muss gewogen und tariert werden.
- Der gesamte Wägebereich kann tariert werden.
- Der tarierte Wert wird vom Gesamt-Wägebereich subtrahiert.
- Nur bei Stillstand des Gewichtswerts wird der Tarierbefehl direkt ausgeführt.

Nettowägung mit Taraausgleich

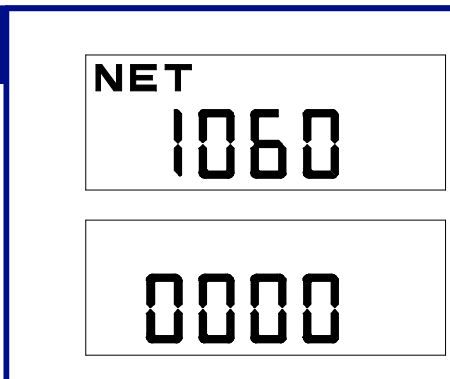


Tarieren mit gewogenem Tarawert

Ausführung der Tarafunktion, wenn der Gewichtswert im Wägebereich ist und sich nicht mehr verändert.

In der Anzeige erscheint das Symbol **NET** die Gewichtsanzeige geht auf Null.

Tara löschen



Der Nettogewichtswert wird angezeigt

Waage entlasten, die Tarafunktion wird automatisch gelöscht und die Anzeige geht auf Null.

Störungen

nnnnnn

uuuuuu

E0 112

E0 117

E0 118

E0 120

Ursachen

Vorlast fehlt oder Lastplatte klemmt

Wägebereich ist überschritten

Unruhe beim Einschalten und Nullsetzen

Überlast beim Einschalten

Unterlast beim Einschalten

Abgleichjumper fehlt

Behebungen

Vorlast auflegen. Berührung beseitigen

Waage entlasten

Störungen am Aufstellort beseitigen

Waage entlasten. Waage ausschalten und erneut einschalten

Vorlast auflegen. Waage ausschalten und erneut einschalten

ALLGEMEINES

INSTALLATION

**BEDIEN-
ELEMENTE**

BEDIENUNG/
SCHNEIDEN

REINIGUNG

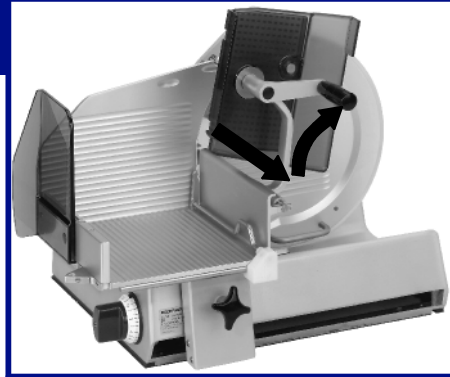
MESSER
SCHLEIFEN

SONSTIGES

BETRIEBSBE-
DINGUNGEN

4.1 Langes Schneidgut

4.1.1 VS 12/VS 12 W



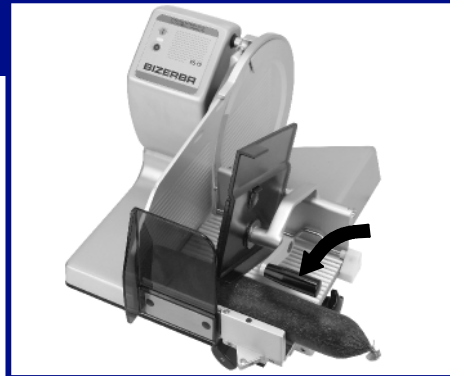
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

28

Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!

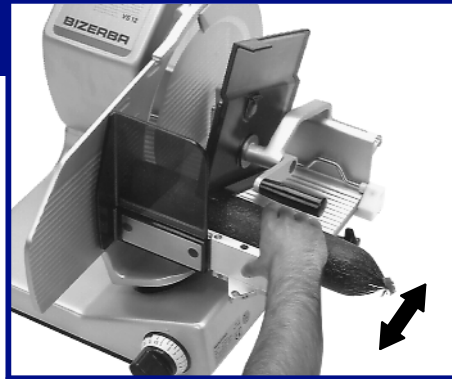
Nicht ablenken lassen, nur
auf die Tätigkeit
konzentrieren und
Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



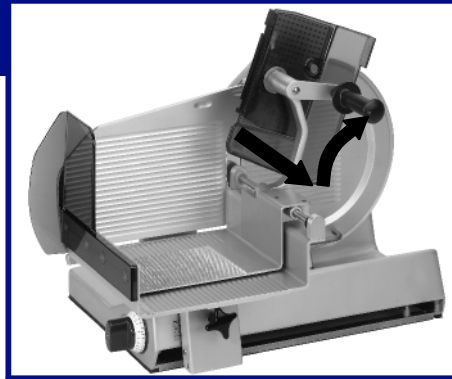
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen und zur Anschlagplatte schieben
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten das Schneidgut, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- Schneidgut gegebenenfalls nachspannen
- **nicht unter der Resthalterplatte durchgreifen**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.1.2 VS 12 F



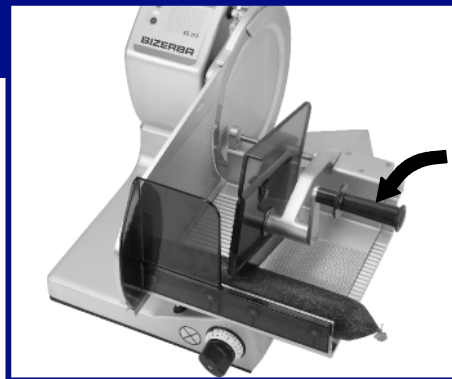
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

30

Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!

Nicht ablenken lassen, nur
auf die Tätigkeit
konzentrieren und
Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



- Schneidgut auf den Zuführschlitten legen, an der Schlittenrückwand anlegen und zur Anschlagplatte schieben
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut setzen und die Spitzen leicht eindrücken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten das Schneidgut, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- Schneidgut gegebenenfalls nachspannen
- **nicht unter der Resthalterplatte durchgreifen**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.1.3 VS 12 F-P

32



- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen, anheben damit sich die Einspannvorrichtung löst und hochschwenken

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



- Schneidgut auf den Zuführschlitten unter die Mitte des Restehalters legen und in die Mitnehmerspitzen des Zuführschlittens drücken
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut fest eindrücken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

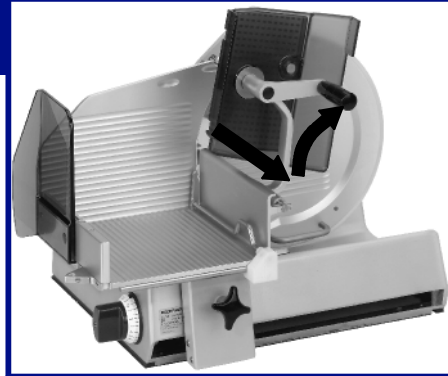
Schneidgut schneiden



- den Schlitten am Griff des Zuführschlittens gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- Schneidgut gegebenenfalls nachspannen
- **nicht unter dem Schneidguthalter durchgreifen**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.2 Kurzes Schneidgut (Reststücke)

4.2.1 VS 12/VS 12 W



Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Sobald sie zwischen Anschlagplatte und Resthalter passen, grundsätzlich wie beschrieben vorgehen.

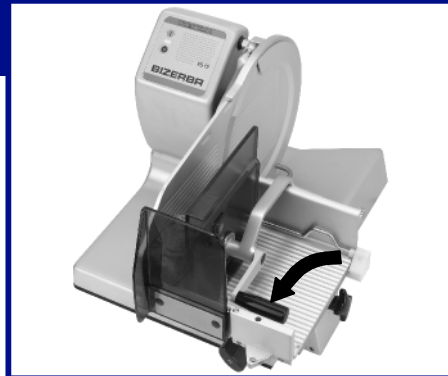
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

Die Schneidguthaltereinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

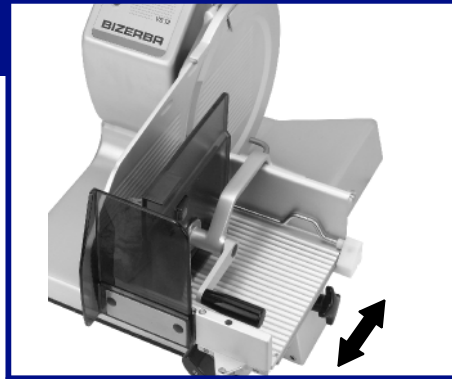
Zum sicheren Aufschneiden von Resten wird empfohlen:

Schneidgut einlegen



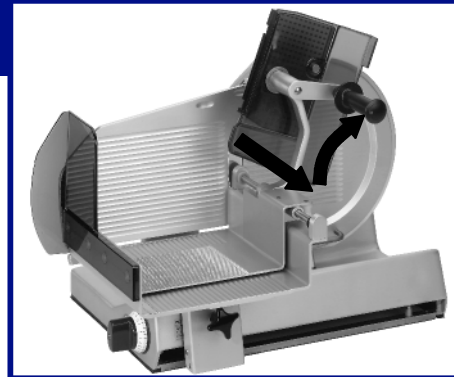
- Reststück an der Schlittenrückwand so einlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte zeigt
- bei abge bundenen Reststücken vorher das abge bundene Ende von Hand abschneiden
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen
- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- die Finger der rechten Hand halten den Handgriff, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- um Reststücke ab ca. 15 mm aufzuschneiden muss die Schneidgutfixierung hinter den Resthalter geschoben werden.
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.2.2 VS 12 F



Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Sobald sie zwischen Anschlagplatte und Resthalter passen, grundsätzlich wie beschrieben vorgehen.

- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken

Die Schneidguthaltereinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

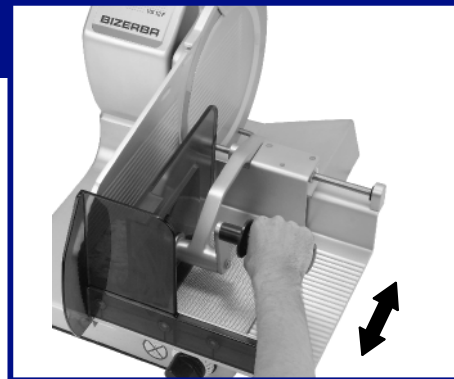
Zum sicheren Aufschneiden von Resten wird empfohlen :

Schneidgut einlegen



- Reststück auf den Zuführschlitten legen und an der Schlittenrückwand anlegen, so dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte zeigt
- bei abgebundenen Reststücken vorher das abgebundene Ende von Hand abschneiden
- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken, hinter das Schneidgut setzen und Spitzen leicht eindrücken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

Schneidgut schneiden



- den Schlitten am Griff des Schneidguthalters gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

4.2.3 VS 12 F-P



Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Sobald sie zwischen Anschlagplatte und Schneidguthalter passen, grundsätzlich wie beschrieben vorgehen.

- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen

Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!

Zum sicheren Aufschneiden von Resten wird empfohlen :

Schneidgut einlegen



- Reststück auf den Schlitten legen, so dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte zeigt
- bei abgebundenen Reststücken vorher das abgebundene Ende von Hand abschneiden
- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken, hinter das Schneidgut setzen und Spitzen andrücken
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten

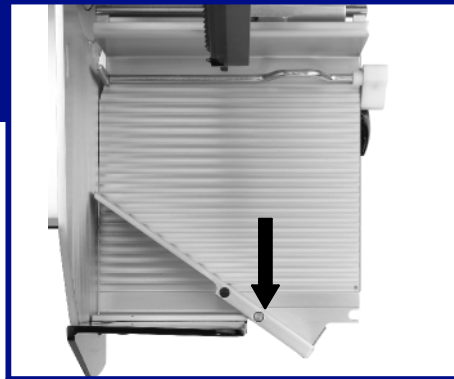
Schneidgut schneiden



- den Schlitten am Griff des Zuführschlittens gleichmäßig verschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

Diese Maschine lässt sich auf einfache Art von Geradschnitt auf Schrägschnitt umbauen.
Durch Umsetzen der Schrägschnittplatte wird daraus eine Schrägschnitteinrichtung.

4.3.1 Schrägschnitt mit langem Schneidgut

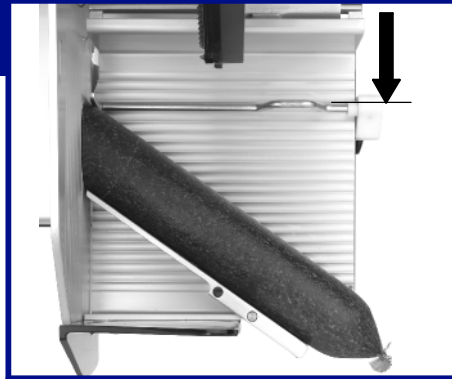


- Schnittstärke unter "0" stellen, Maschine ausschalten
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken
- Schneidgutfixierung ganz nach hinten schieben
- Schrägschnittplatte nach oben abheben, um ca. 30° schwenken und in die Bohrung für Schrägschnitt einsetzen (siehe Pfeil)
- mit dem Zapfen an der Plattenunterseite in der Schlittenaussparung fixieren

Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!

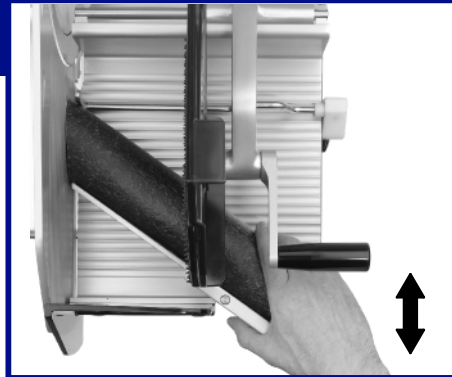
Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.

Schneidgut einlegen



- Schneidgut an der Schrägschnittplatte und der Anschlagplatte anlegen
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen

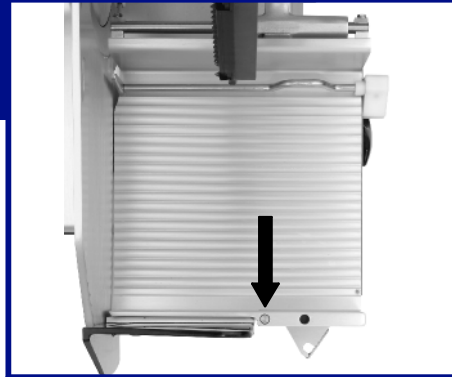
Schneidgut schneiden



- Schneidguthalter einschwenken und auf das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- die Finger der rechten Hand halten das Schneidgut, der Daumen liegt hinter der Schlittenrückwand
- den Schlitten gleichmäßig vorschieben und zurückziehen, gleichzeitig Schneidgut durch leichten Druck zum Messer nachschieben
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- Schneidgut gegebenenfalls nachspannen
- **nicht unter der Resthalterplatte durchgreifen**
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen. Schräg angeschnittene Reststücke lassen sich, sobald sie zwischen Resthalter und Anschlagplatte passen, im Geradschnitt unter Verwendung des Resthalters vollkommen aufschneiden.

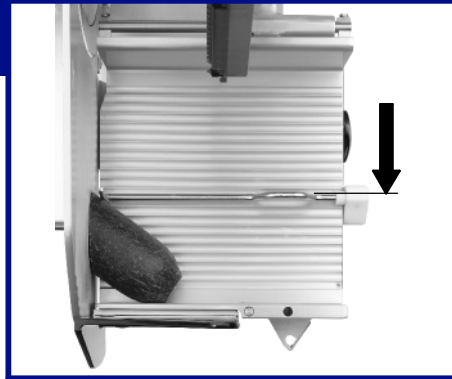
4.3.2 Schrägschnitt mit kurzem Schneidgut



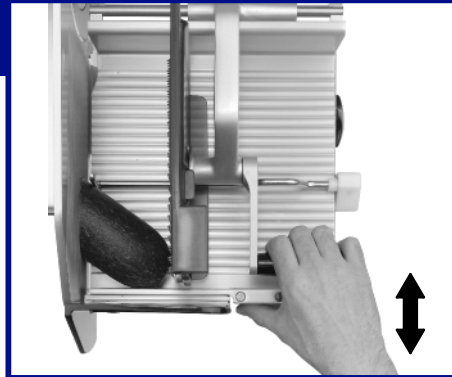
- Schnittstärke unter "0" stellen, Maschine ausschalten
- Schlitten zum Bediener ziehen
- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken
- Schneidgutfixierung ganz nach hinten schieben
- Schrägschnittplatte nach oben abheben, an der Rückwand anlegen und in die Bohrung für Geradschnitt einsetzen (siehe Pfeil)
- mit dem Zapfen an der Plattenunterseite in der Schlittenaussparung fixieren

Die Schneidguthaltereinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

Vorsicht!
Gefahr von Schnittverletzungen!

Schneidgut einlegen

- Schneidgutrest mit der schrägen Schnittfläche an der Anschlagplatte anlegen
- Schneidgutfixierung am Schneidgut anlegen

Schneidgut schneiden

- Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen
- Schnittstärke einstellen
- Maschine einschalten
- die Finger der rechten Hand halten den Handgriff, der Daumen liegt hinter der Schrägschnittplatte
- Schlitten mit Schneidgut gleichmäßig vorschieben und zurückziehen bis der Rest aufgeschnitten ist
- die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder werden mit der Hand am Abstreifer abgenommen
- nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen und Maschine ausschalten

5.1 Vorbereitung zur Reinigung

44

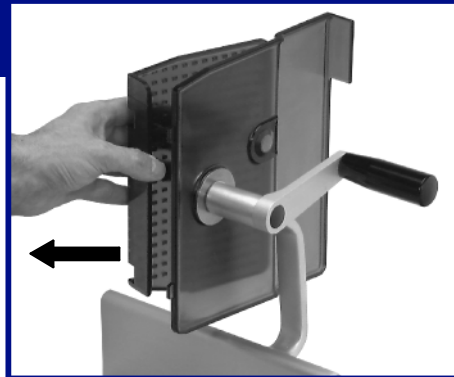


- Maschine ausschalten
- Netzstecker ziehen
- Schnittstärke unter "0" (schwarze Markierung) stellen

Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen:
Vor Inbetriebnahme, je nach Verwendung und Gebrauch, bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich, nach dem Schleifen, sowie nach längeren Stillstandszeiten. Maschine nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Bauteile wie folgt abnehmen:

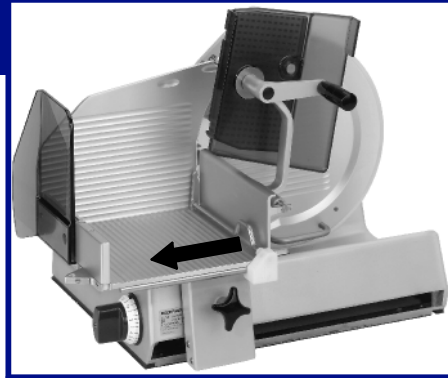
Restehalterplatte



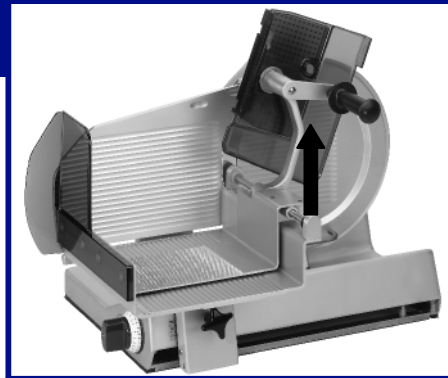
VS 12/VS 12 F/VS 12 W

Zur schnellen und einfachen Handhabung ist der Restehalter mit Magnetverschluss am Schieberschutz befestigt. Bei zu geringem Abstand zu Magneten können Herzschrittmacher gestört werden. **Betreffende Personen sollten vor Bedienung des Geräts unbedingt Arzt aufsuchen.**

- Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken
- Restehalterplatte aus der Magnetfixierung drücken und von Schieberschutz abnehmen

Schneidgutfixierung**VS 12/VS 12 W Option**

- bis zum Anschlag zum Bediener ziehen und nach rechts von der Führungssachse abnehmen

Zuführschlitten**VS 12 F**

- im Bereich der Führungssachse des Schneidguthalters hochheben und nach oben abnehmen

Schrägschnittplatte**VS 12/VS 12 W Option**

- Schrägschnittplatte nach oben abheben

Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

VS 12 F-P

Zum Reinigen des Schlittens den Zuführschlitten am Handgriff vom Messer wegziehen bis zum Anschlag. Nur in dieser Stellung kann der Zuführschlitten hochgeschwenkt werden.



Lastplatte

VS 12 W

- Lastplatte zum Bediener ziehen bis sich die Führungsbolzen lösen und nach oben abnehmen.

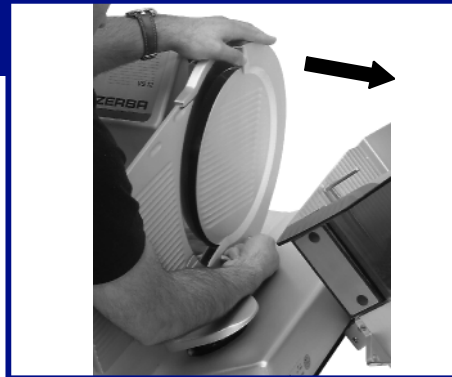


Schlitten

- Griff am Schlittenfuß herausdrehen
- Schlitten in Pfeilrichtung auskippen



Messerabdeckung



- mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen
- mit der linken Hand den Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff lösen und die Messerabdeckung aus der Zentrierung drücken
- mit der linken Hand die Abdeckung oben festhalten und abnehmen

Abstreifer



- vom Magnetverschluß lösen und in Pfeilrichtung wegschwenken

5.2 Reinigen

Messer-Reinigung



- nasses Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen
- Messerrückseite ebenso reinigen
- anschließend diesen Vorgang mit trockenem Einweg-Reinigungstuch wiederholen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

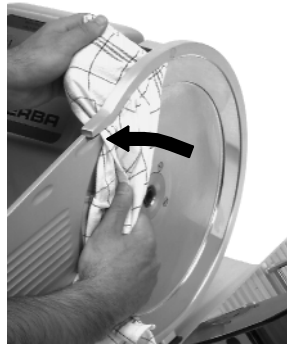
BESONDERS BEACHTEN!



**Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!**

Teile zur Vermeidung von mechanischen Beschädigungen nicht aufeinanderlegen.

Messerschutzring



- feuchtes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
1	Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärke schließen Maschine ausschalten Netzstecker ziehen		
2	Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß Bedienungsanleitung		
3	Grobreinigung		Entfernen der Produktreste manuell	Kunststoffschaber Kunststoffspachtel Bürste	Beginn direkt nach Produktionsende erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
4	Reinigung	2% P3-steril	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50° C je nach Fetterweichungspunkt) manuell Einwirkzeit ca. 15 Min.	Bürste Wanne Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät → Spülmaschine →	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile * siehe Anmerkung abgenommene Teile
4.1	Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 - 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden	manuell sprühen Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	Einweg-Reinigungstuch Handsprühgerät →	zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0,30 m Empfohlene Einsatzmenge 40-50 ml/m ² * siehe Anmerkung
4.2	Saure Reinigung Zusatzmaßnahme	max. 3% P3-riksan	manuell, mechanisch schäumen max. 15 Min. Einwirkzeit	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen Handsprühgerät →	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen * siehe Anmerkung

(1)	Arbeitsschritte	Reinigungs-Mittel	Verfahren	Reinigungs-Geräte	Hinweise
5	Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50° C je nach Fetterweichungs- punkt	Einweg-Reinigungstuch Wasserschlauch → Handsprühgerät →	übrige Maschine abgenommene Teile abgenommene Teile
6	Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
7	Trocknen		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demontierte Teile möglichst auseinanderliegend trock- nen
8	Pflegen Zusatzmaßnahme	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungs- teile vor Arbeitsbeginn ab- spülen
9	Montage		in umgekehrter Reihen- folge wie Demontage siehe Bedienungsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
10	Vorsichtsmaßnahmen:	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

Die Angaben des Reinigungsplanes beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.

Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA-Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

* Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

5.4 Maschine betriebsbereit machen (Bauteile wie folgt anbringen:)

Abstreifer



- nach unten bis zum Magnetverschluss schwenken und auf exakten Sitz in der Aussparung des Messerschutzrings achten

52

Um Störungen und Verletzungen zu verhindern, ist die Montage sorgfältig und gewissenhaft durchzuführen.

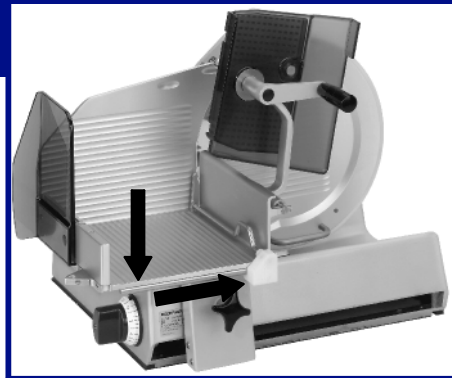
Messerabdeckung



- mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen, zur Messerfläche kippen und mit dem Vierkantzapfen im Zentrum fixieren
- Befestigungsbolzen mittels Dreikantgriff bis zum Anschlag einschrauben

Schlitten

- Schlitten in Pfeilrichtung einschwenken
- mit Griff am Schlittenfuß festschrauben

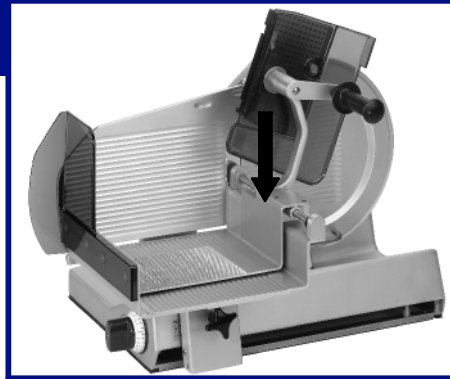
Schneidgutfixierung**VS 12/VS 12 W Option**

- Schneidgutfixierung auf der Bedienerseite des Schlittens (siehe Pfeil) waagrecht in der Führungssachse ansetzen und auf die Führungssachse schieben

Schrägschnittplatte**VS 12/VS 12 W Option**

- Schrägschnittplatte einsetzen (siehe Kapitel 4.3)

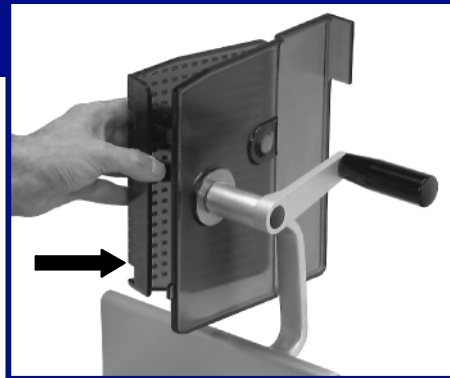
Zuführschlitten



VS 12 F

- Zuführschlitten auf der Führungssachse des Schneidguthalters bündig fixieren

Resthalterplatte



VS 12/VS 12 F/VS 12 W

- Resthalterplatte in den Schieberschutz einsetzen, dabei auf die Fixierungen achten

Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen

Lastplatte**VS 12 W**

- Lastplatte mit den Führungsbolzen in den Bohrungen fixieren und bis zum Anschlag schieben.

BESONDERS BEACHTEN!

Die Maschine darf aus Sicherheitsgründen, nur komplett montiert betrieben werden! Überprüfen Sie deshalb nochmals, ob alle Teile wieder ordnungsgemäß angebracht und gesichert sind.
Ist dies der Fall ? Wenn ja !
Netzverbindung herstellen.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

Das Nachschleifen ist erforderlich wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist. Die zeitlichen Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidguts.

Wichtiger Hinweis!

Gemäß Forderung der Europäischen Norm EN 1974 Abs. 5.1.3.1, darf das Messer nur noch bis zu einem Ringspalt von max. 6 mm abgeschliffen werden. Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst. Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

6.1 Schleifapparat

Der Schleifapparat ist mit der Maschinen-Nummer gekennzeichnet, zu dieser justiert und darf nur an dieser Maschine verwendet werden. Der Apparat hat eine grobkörnige Schleif- und eine feinkörnige Abzieh-Scheibe. Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht.

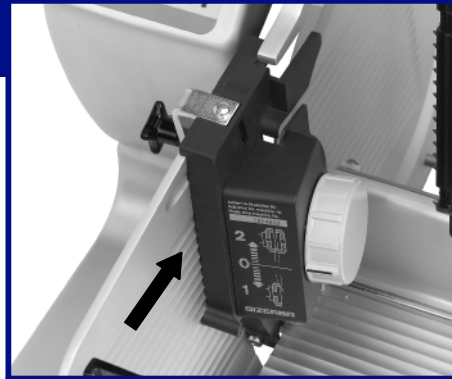
Vor dem Schleifen mit Bürste und Lösungsmittel reinigen. Bei abgenutztem Schleifwulst sind die Scheiben zu ersetzen. Ersatzlieferung durch BIZERBA-Kundendienst. Bei Austausch Schleif- und Abziehscheibe nicht verwechseln.

6.2 Vorbereitungen zum Schleifen

- Bauteile abnehmen und Maschine reinigen (siehe Kapitel 5.1 bis 5.3)
- Schlitten wieder einkippen und festschrauben
- Papierfilz auf den Schlitten legen und einige Streifen zur restlosen Entfettung des Messers abschneiden

- Maschine ausschalten
- Papierfilz entnehmen
- Abstreifer vom Messer wegschwenken

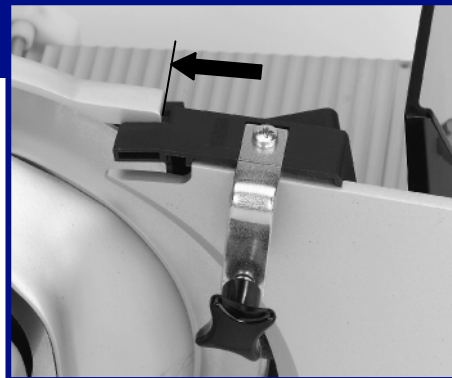
6.3 Schleifapparat aufsetzen



- Schnittstärkeeinstellung auf "24" stellen bzw. bis Anschlag öffnen
- Handradmarkierung am Schleifapparat muss auf "0" stehen
- Schlitten in die entsprechende Position bringen



Vorsicht!
Verletzungsgefahr
am offenen Messer!



- Schleifapparat von oben auf die Anschlagplatte setzen
- Schleifapparat und Schlitten in Richtung Messer schieben, bis der Adapter vorne am Messerschutzring anliegt
- Schleifapparat in dieser Stellung festhalten und mittels Sterngriffschraube an Anschlagplatte festschrauben

6.4 Schleifen

Schleifgrat prüfen:

mittels Bleistift oder Kugelschreiber an der rechten Messerflanke von innen nach außen streifen, der Schleifgrat muss spürbar sein, sonst ist der Schleifvorgang zu wiederholen.



- Maschine einschalten
- Handradmarkierung auf "1" stellen
- Schleifscheibe kommt in Eingriff
- Schleifen bis an der rechten Messerflanke ein sichtbarer Grat entsteht
- Handradmarkierung auf "0" stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

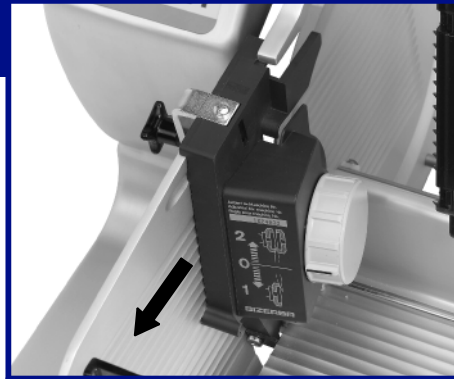
58

6.5 Abziehen



- Messermotor starten
- Handradmarkierung auf "2" stellen
- Abziehscheibe kommt in Eingriff
- Abziehen bis an der rechten Messerflanke eine ca. 0,5 – 1 mm Abziehphase entsteht (nach ca. 3–4 sec.)
- Handradmarkierung auf "0" stellen
- Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten

6.6 Schleifapparat abnehmen



- Schleifapparat nach lösen der Sterngriffschraube zurückziehen und nach oben abnehmen
- **Schnittstärke sofort auf "0" stellen**

Vorsicht!
Verletzungsgefahr
am offenen Messer!

6.7 Schleifstaub entfernen

Messer



- **Schnittstärke auf "0" stellen**
- trockenes Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen

Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

BESONDERS BEACHTEN!

**Vorsicht!
Gefahr von Schnitt-
verletzungen!**

Messerschutzring



- trockenes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln



- Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken

Maschinengehäuse

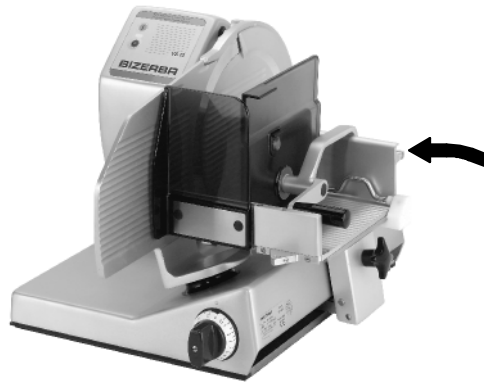
- Schleifstaub von den Oberflächen mit trockenem Einweg-Reinigungstuch oder Pinsel entfernen
- falls erforderlich, komplette Reinigung durchführen
- Maschine betriebsbereit machen

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

Je nach Gebrauch, jedoch mindestens 2x täglich gründliche Reinigung der kompletten Maschine durchführen.

Bei Bedarf Messer nachschleifen.

Bei Bedarf Schleifscheiben reinigen bzw. auswechseln. **Achtung! Linksgewinde!**



Bei einem Ringspalt > 6 mm zwischen Messer und Schutzring verliert der Schleifapparat seine Schleifwirkung und das Messer muss ersetzt werden.

Gilt nur für Geräte mit CE Kennzeichnung!

Messerwechsel aus Sicherheitsgründen nur durch den BIZERBA-Kundendienst.

Schneidguthalter-Führungsachse 1x wöchentlich leicht mit dem BIZERBA Schmieröl aus der Zubehörtasche einölen.

7.2 Störungen

Schalten Sie die Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort aus.
Rufen Sie den zuständigen Kundendienst, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.

7.3 Sonderzubehör

Bestell-Nummer

Käsemesser, hartverchromt
antihafbeschichtetes Messer

60223507600

60223507700

8.1 EG-Richtlinien / Normen und Empfehlungen

64

Die Maschinen erfüllen länderabhängig folgende Anforderungen:

EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EG
EG-EMV-Richtlinie 89/336/EWG

Normen:
Sicherheit:

EN 1974
DIN EN 60204-1

EMV:

DIN EN 55014-1/2
DIN EN 61000-6-2
DIN EN 61000-3-2
DIN EN 61000-3-3
DIN EN 55011 Kl.A

8.2 Netzversorgung

Bauseitige Netzversorgung

Die Installation der Netzversorgung zum Anschluss unserer Geräte muss nach den internationalen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommissionen:

Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC)

Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)

Verband Deutscher Elektrotechniker (VDE)

Unsere Geräte sind nach VDE-Schutzklasse I gebaut und müssen an einen Schutzleiter angeschlossen werden.

Technische Daten der Netzversorgung

Netzanschluss:

Einphasen-Wechselstrom oder Drehstrom, siehe Leistungsschild.

Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal:

Bei 100 bis 400V

+ 6% bis - 10% vom Nennwert

Netzfrequenz:

50 (60) Hz

Zulässige Toleranz der Netzfrequenz:

+ 2% bis - 2% vom Nennwert

Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung:

≤ 5 %

Ableitstrom Schutzleiter max.:

3,5 mA

Entstörmaßnahmen:

Bei stark verseuchtem Netz (z.B. bei Einsatz von "Thyristorgesteuerten Anlagen") müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z.B.: separate Netzzuleitung zu unseren Geräten vorsehen. In Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder andere Entstörgeräte in die Netzleitungen vor unseren Geräten einbauen.

8.3 Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um das Gerät eine freie Luftkonvektion bilden können.

8.4 Grenzwerte für Schutzart, Temperatur und Luftfeuchte

Schutzart:

IP 33

Umgebungstemperatur

für Betrieb und Lagerung:

-10 bis +40°C (+14 bis +104 degF)

Relative Luftfeuchte

für Betrieb und Lagerung:

90 % (Betaung des Geräts ist nicht zulässig)